Kyriakos Kynigopoulos, œnologue

« Vinifier, une certaine façon de donner du bonheur »

Sorciers pour les uns, bons génies pour les autres, la présence des œnologues s'impose. Pendant un gros mois, ils vont, analyses en main, sillonner la côte et prodiguer leurs précieux conseils. Kyriakos Kiginopoulos est l'un d'eux.

Elu œnologue de l'année en 1994 par la très réputée Revue des vins de France, Kyriakos Kynigopoulos est arrivé en France en 1985. « Je suis venu comme stagiaire pendant les vinifications. Il s'agit période d'activité intense, tous les laboratoires font appel à du personnel temporaire. Je suis revenu en 1986 et 1987 ». L'année suivante, Kyriakos Kynigopoulos prenait la direction du laboratoire. C'était il y a dix ans. « SGS œnologie a pris la suite de Bourgogne Service Vin le laboratoire créé par Henri Meurger en 1972. SGS a racheté le laboratoire en 1986. A l'époque nous étions trois. Désormais nous sommes sept employés à temps complet et 9 personnes pendant les vendanges dont quatre œnologues », explique le directeur.

Aujourd'hui SGS œnologie compte 400 clients à travers le monde dont 330 en Bourgogne pour un chiffre d'affaires d'un peu plus de 4 Millions de francs.

« Pendant les vendanges trois œnologues vont visiter les clients tous les jours et leur apporter des conseils. Ils présentent les analyses de la veille et repartent avec des échantillons. Ensuite ils surveillent les vinifications », souligne l'hellénique œnologue.

Vulgariser des notions lointaines

Lorsque l'on interroge Kyriakos sur son succès, il fait référence à sa formation scientifique. Ingénieur en Grèce, il est titulaire, en France, d'un DEA (diplôme d'étude approfondie) et d'un diplôme d'œnologie. Mais aussi à son expérience : « J'ai passé de longues soirées dans les caves à déguster », ajoute-t-il en remerciant, par la même occasion, la patience de son épouse. Et de préciser sa démarche : « Nous avons voulu vulgariser des notions lointaines et nous avons publié une plaquette ». Aujourd'hui certains conseils préconisés à l'époque sont repris. Aujourd'hui encore, les clients de SGS œnologie reçoivent un bulletin d'information avant les vendanges.

Pendant un mois, la petite équipe est sur le pied de guerre.

L'équipe de SGS œnologie au complet (photo *BP-LD*)

« Chaque œnologue suit environ 50 clients. Auparavant, il nous arrivait de terminer vers 2 ou 3 heures du matin. Maintenant, avec le matériel dont nous disposons, c'est plutôt minuit. Il y a tout de même un pic pendant ce mois, un soir où il faut absolument terminer ce qui a été commencé », souligne Kyriakos Kiginopoulos.

L'œnologie est-elle obligatoire ? Kyriakos Kiginopoulos répond sans hésiter : « L'œnologie comme la poésie ne s'impose pas, elle s'expose. Les procédés que l'on applique ne sont pas des recettes, c'est simplement le fruit d'une réflexion ».

Francis ZIEGELMEYER

LE BIEN PUBLIC LES DEPECHES - N° 224 - LUNDI 21 SEPTEMBRE 1998

Kyriakos KYNIGOPOULOS

SGS